

MENU Chef's Selected

～シェフおまかせコース～

〈 オードブル 〉

1皿目のオードブル

佐渡産ズワイ蟹の温かいテリーヌ
佐渡産甘海老のアメリカーナソース

2皿目のオードブル

魚介のタルタル ルレクチエ アボカド
モッツアレラチーズのミルフィーユ
マイクロハーブのサラダ添え
春菊のジェノベーゼソース

3皿目のオードブル

岩手県産真鱈白子のポワレ
ラタトゥイユと共に
白ワインソース

〈 スープ 〉

ごぼうの温かいポタージュ
カプチーノ風

〈 お魚料理 〉

産地直送本日の鮮魚のソテー
北海道産帆立貝のソテー
10種野菜のラヴィゴットソース

〈 お口直し 〉

柚子のシャーベット

〈 お肉料理 〉

蒲原牛イチボ肉のロースト
燕産エシャロットのソース

〈 デザート 〉

デザートメニューよりお好みのデザートを2品お選びください

パンorライス カフェor紅茶

¥7,000

※その日の仕入れ状況によりメニューが変更する場合がございます